

KOREAN PATENT ABSTRACTS

B8

(65) Publication
No.:

20-0178277

(43) Date of Publication: **01.02.2000**

(21) Application **20-1999-**
No.: **0024188**

(71) Applicant: **KIM, JONG YOON**

(72) Inventor: **KIM, JONG YOON**

(22) Date of Filing: **05.11.1999**

(51) Int. Cl **A23L 1/16**

(54) Ramyeon with a Dropwort Added

(57) Abstract:

The present invention relates to a ramyeon with a dropwort added. More specifically, the present invention is to provide a dropwort , which contains a rich fibre, together with sthe aid ramyeon, thereby helping users to preserve their health.

(19)대한민국특허청(KR)
(12) 등록실용신안공보(Y1)

(51) Int. Cl. 6
A23L 1/16

(45) 공고일자 2000년04월15일
(11) 공고번호 20-0178277
(24) 등록일자 2000년02월01일

(21) 출원번호 20-1999-0024188 (65) 공개번호
(22) 출원일자 1999년11월05일 (43) 공개일자

(73) 실용신안권자 김중윤
전라남도 여천군 소라면 대포리 산 170
(72) 고안자 김중윤
전남여수시소라면대포리산170번지

심사관 : 이호조

(54) 건조된 미나리를 첨가한 라면.

요약

본 고안은 미나리를 건조시켜 별도의 봉지나 라면 스프 봉지에 담아 라면과 함께 미나리를 소비자들에게 공급하여 라면에 부족한 섬유질을 미나리가 보충해 줌과 아울러 미나리가 가지고 있는 고유의 향과 맛으로 인하여 라면의 상품성과 기호성을 증대시키고자 한다.

현대인들은 인스턴트 식품을 많이 소비하는데 인스턴트 식품은 특히 섬유질이 부족하여 장에 질환이 많이 발생한다. 본 고안은 장의 청소부라는 별명이 있을 정도로 섬유질이 풍부한 미나리를 라면과 함께 소비자들에게 공급하여 바쁜 일상을 살아가는 현대인들의 건강에 도움이 되고 라면을 보다 더 완전식품에 가깝게 제조하여 소비자에게 공급하기 위하여 고안되었다.

명세서

도면의 간단한 설명

*도면의 주요부분에 대한 부호의 설명

1 : 면 2 : 스프봉지 3 : 건조된 미나리

고안의 상세한 설명

고안의 목적

고안이 속하는 기술 및 그 분야 종래기술

본 고안은 라면을 먹을 때 건조된 미나리를 함께 끓여 먹을 수 있게 고안된 것이다. 일반적으로 라면은 칼로리 등 영양 면에서는 완전식품에 가깝다고 한다. 하지만 섬유질이 부족하여 라면을 상식하는 일반인들은 변비에 걸리기 쉽다고 한다. 본 고안은 장의 청소부라는 별명을 가지고 있는 섬유질이 많은 미나리를 라면과 함께 소비자들에게 공급하여 라면을 상식하는 바쁜 생활인들의 건강에 도움이 될과 아울러 미나리 특유의 맛과 향으로 인하여 라면의 상품성을 높이는데 있다.

본 고안은 인스턴트 식품에 관한 것으로 종래의 라면에는 고춧가루와 파 등의 양념류나 김치 등을 건조시켜 봉지 형태로 라면과 함께 소비자들에게 공급하여 왔다. 그러나 기존의 라면은 맛을 내는 데에만 급급한 나머지 라면에 부족한 섬유질을 보충하여 공급하는 문제는 간과하여 왔다.

고안이 이루고자하는 기술적 과제

본 고안은 인스턴트 식품으로서 아시아권에서 많이 상식하는 라면에 섬유질이 많이 함유된 미나리를 건조하여 라면과 함께 소비자들에게 공급하려고 하는 것이다. 이렇게 하기 위하여 미나리를 깨끗이 세척하여 잘게 자른 다음 건조기로 건조하여 라면 스프 봉지나 별도의 봉지에 담아 면과 함께 라면 포장지 속에 넣어서 소비자들이 라면과 함께 끓여 먹을 수 있게 한 것이다.

고안의 구성 및 작용

본 고안은 건조된 미나리를 기존의 라면 수프봉지나 별도의 봉지에 담아 라면 포장지 속에 넣어 소비자들이 라면을 먹을 때 같이 끓여서 먹을 수 있도록 한 것이다. 이렇게 구성된 본 고안은 미나리 특유의 향과 맛, 그리고 비타민을 소비자들에게 전달할 수 있으며 특히 미나리가 많이 함유하고 있는 섬유질은 라면에 부족한 섬유질을 보충하여 준다.

고안의 효과

이와 같이 구성된 본 고안의 효과로는

첫째, 기존의 라면이 안고 있는 가장 큰 단점은 섬유질이 부족하다는 것이다. 이렇게 섬유질이 부족한 라면에 섬유질을 보충한 기능성 식품으로써, 섬유질이 함유된 음료수 등을 마시면서 까지 부족한 섬유질을 보충하려는 현대인들에게 천연 섬유질을 공급함으로써 라면을 상식하는 현대인들의 건강에 도움을 줄 수 있다.

둘째, 차츰 많이 발생하는 대장암 등 대장에 발생하는 질병을 예방할 수 있다.

셋째, 라면을 완전식품에 가깝게 공급함으로써 보다 많은 수요를 창출 할 수 있다. 이것은 수출을 통하여 국익에 도움이 될 수 있다.

넷째, 농민들이 생산하는 미나리를 보다 많이 소비할 수 있어 농가수입을 증대시킬 수 있다.

다섯째, 미나리 특유의 향과 맛으로 인하여 라면의 기호성을 높일 수 있다.

(57)청구의 범위

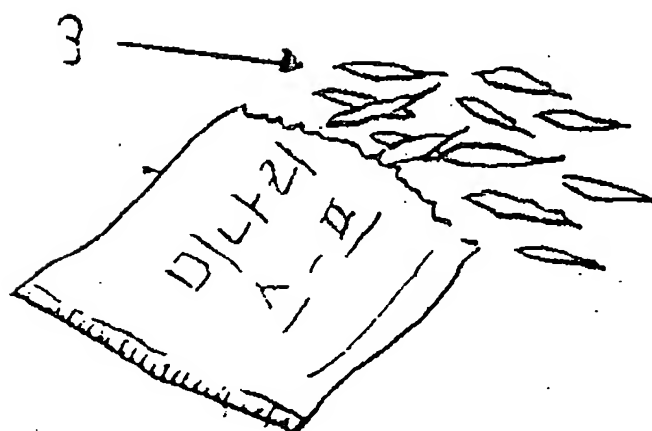
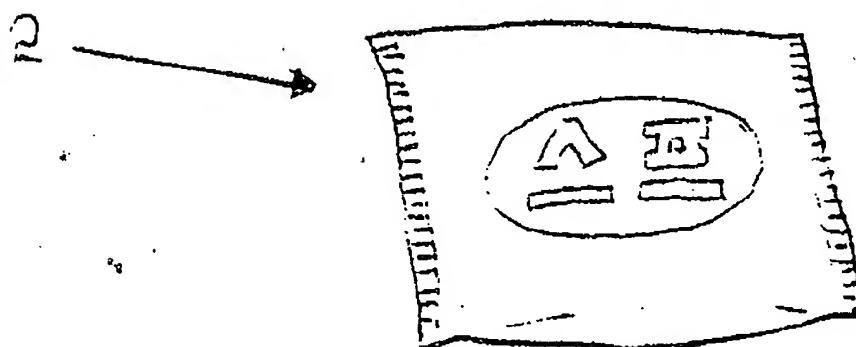
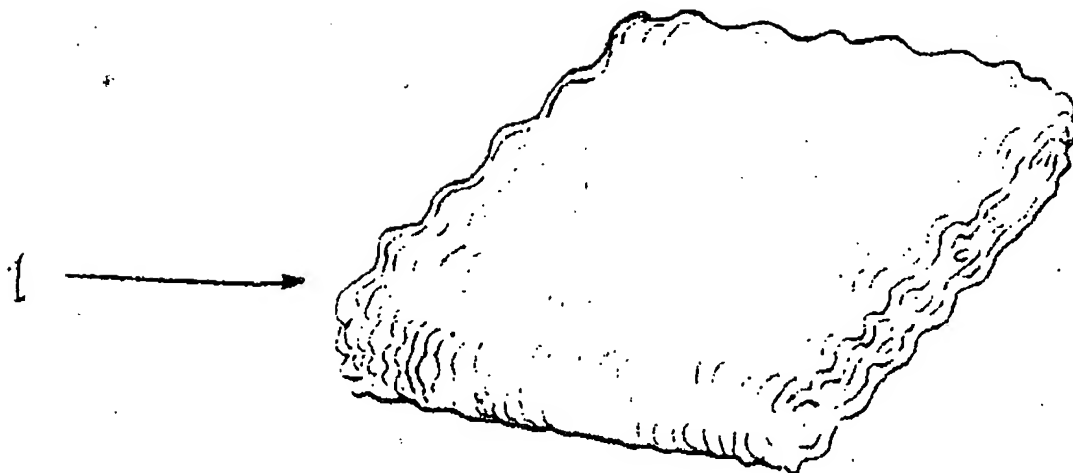
청구항1

건조된 미나리(3)를 기존의 라면 수프 봉지나 별도의 봉지에 담아 라면 포장지속에 넣어서 소비자들이 라면을 먹을 때 같이 끓여서 먹을 수 있도록 한 건조된 미나리를 첨가한 라면.

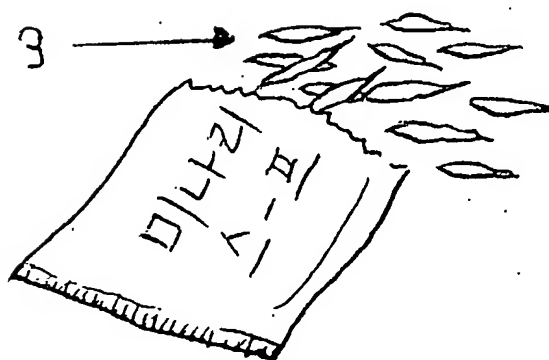
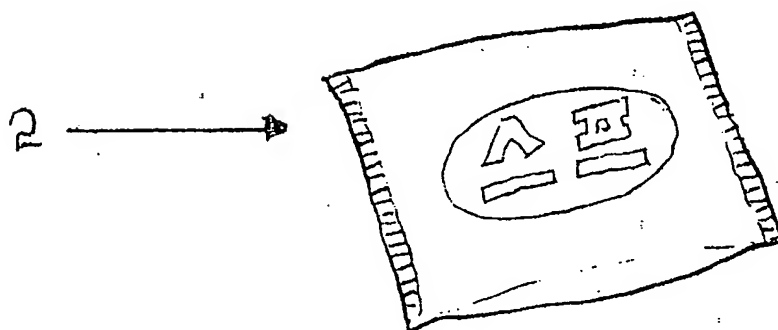
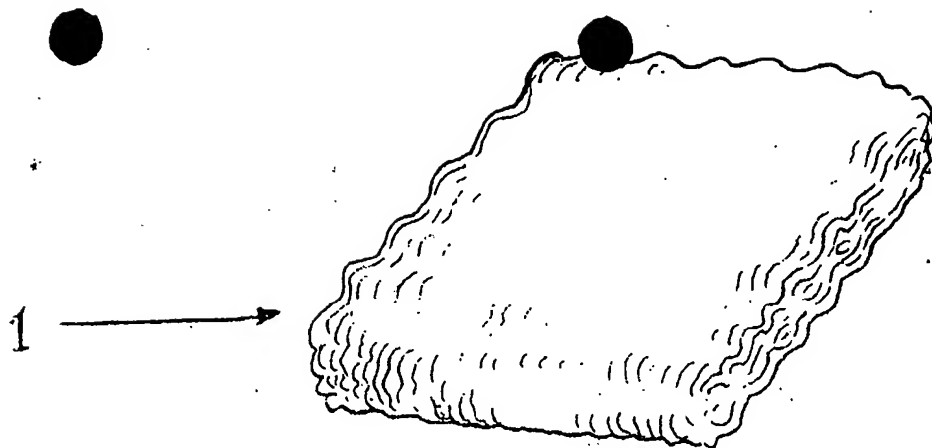
도면

도면1

BEST AVAILABLE COPY



BEST AVAILABLE COPY



BEST AVAILABLE COPY